



Ostermenü Menu di pasqua

Hausmarinierter Alpensaibling mit Zweierlei vom grünen Spargel, Safranhippe und weißer Rettich

Salmerino alpino marinato in casa con duetto di asparagi verdi,
croccante al zafferano e ravanello bianco

***Risotto “vialone nano” mit Bärlauch, Frischkäsecreme und Rohschinken San Daniele**

*Risotto vialone nano con aglio orsino,
crema di formaggio fresco e prosciutto crudo San Daniele

***Rosa gebratenes Filet vom Milchkalb mit Brennessel Crumble, Portwein Jus, Schwarzwurzelcreme und weißer Spargel**

*Filetto di vitello arrosto al rosa con crumble di ortica,
salsa al vino Porto, crema di scorzonera e asparagi bianchi

***Mousse von der weiße Schokolade im Schoko- Rhabarbermantel, eingelegter Vanille Rhabarber und Zweierlei von der Erdbeere**

*Mousse di cioccolata bianca in mantello di cioccolata e rabarbaro,
rabarbaro scioppato con vaniglia e duetto di fragola

*3 Gang Menü | menu con 3 portate € 43,00
mit Weinbegleitung | con abbinamento dei vini € 58,00

4 Gang Menü | menu a 4 portate € 49,50
mit Weinbegleitung | con abbinamento dei vini € 68,00